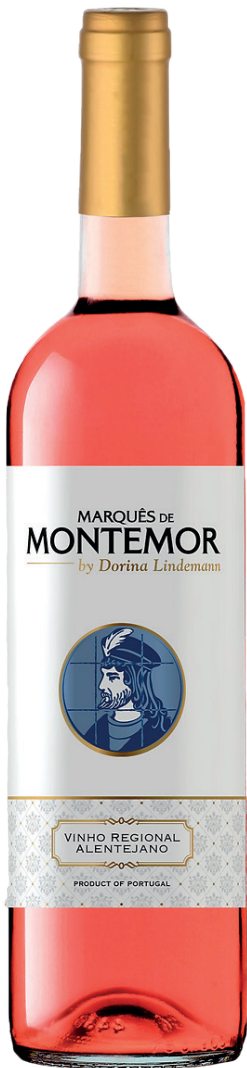




MARQUÊS DE MONTEMOR ROSÉ

Quinta da Plansel Montemor | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	70% Castelão 30% Aragonez
Vinification	La fermentation a lieu dans de petites cuves en acier inoxydable à une température de 14°C pendant environ 4 semaines.
Couleur	Rose saumon
Dégustation	Rose frais et fruité, de couleur claire et riche au bouquet. En bouche, on retrouve des impressions de fraises, de framboises et aussi un soupçon de melon.
Caractère	Il a des arômes intenses de framboise et de fraise. En bouche, c'est un vin frais, très souple avec une finale élégant et très fruité en bouche
Convient avec	Un rosé léger qui peut être servi en toute occasion.
Température de service	9° - 11°C
Garde	1 - 2 ans